



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **144**

Yayın Tarihi

01.03.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 144. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	25
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	34
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	37

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 144. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/114	Isparta Elması	8
2.	C2021/000267	Gevaş Fasulyesi	11
3.	C2022/000343	Mardin Alluciye	14
4.	C2022/000344	Mardin Firkiye	16
5.	C2022/000373	Karaman İlisıra Dolması	18
6.	C2022/000381	İscehisar Mermer Kebabı	20
7.	C2022/000446	Yenice Ihlamur Balı	22

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
----------------	------------------	-------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1337	Emcelli Biberi	25
2.	1338	Erzurum Kavut Haşılı	28
3.	1339	Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi	30
4.	1341	Bolvadin Fırın Eti	32

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	-----------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/441	Hatay Nar Ekşisi	34

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	255	Hamsiköy Sütlacı	37

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	-----------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Isparta Elması

Başvuru No	: C2020/114
Başvuru Tarihi	: 01.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Isparta Elması
Ürün / Ürün Grubu	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Isparta Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Çünür Mah. 102. Cad. No:185 A1/2 Merkez ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili
Kullanım Biçimi	: Isparta Elması ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Isparta Elması ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Isparta Elması; Isparta ilinde yetişen ve Latince tür adı *Malus domestica* Borkh olan elma meyvesidir. Anaç olarak; çöğür (tohum anacı), MM.106 ve MM.111, M.9 kullanılır. Isparta Elması bahçelerinde kullanılan başlıca çeşitler Starking Delicious, Golden Delicious, Granny Smith, Scarlet Spur, Starkrimson Delicious ve Red Chief, tozlayıcı olarak da Starkspur Golden Delicious, Golden Delicious ve Starkrimson Delicious çeşitleri kullanılır.

Isparta Elmasının yetiştiriciliği, çöğür veya klon anaçlar üzerine aşılanarak elde edilmiş fidanlar ile yapılır. Kullanılan anaç, kalem ve fidanlar Eğirdir Meyvecilik Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Isparta elmasının en önemli özelliklerinden bir tanesi meyve şeklidir. Isparta ilinin iklim verilerine göre Nisan ayı en yüksek sıcaklık 29,5°C, en düşük sıcaklık -7,7°C'dir. Gece-gündüz sıcaklık farkı ortalama olarak 15-20°C civarındadır. Bu durum meyve şeklinin gelişmesinde, özellikle çiçeklenmeden sonraki dönemde; hücre bölünme dönemi koşulları önemli olur. Isparta ilinde bu dönemde (Nisan ayı) meydana gelen düşük sıcaklıklar, meyvenin çiçek ucunda hücre sayısını artırır ve gelişmesini uyarır. Bu durum, serin ilkbaharda sentezlenen sitokininlerin meyve boyunu uzatmasından ileri gelir. Çiçeklenme dönemi sonrası düşük sıcaklıklar sitokinin sentezini, yüksek sıcaklıklar gibberellin (GA) sentezini teşvik ederler, bunun sonucu düşük sıcaklıklar hücre sayısını, sıcak koşullar hücre iriliğini artırır. Isparta Elması; ekolojik yapı, sıcaklık nem dengesi, gece gündüz sıcaklık farklılıklarından dolayı, sap bölümünden çiçek çukuruna doğru incelenerek uzayan, ticari olarak uzun meyve (long) kategorisine girer. Ayrıca coğrafi sınırda 'beş yıldız' adı verilen çiçek çukurundaki 5 adet çıkıntının çok belirgin olması, Isparta Elması için ayırt edici bir özelliktir.

Isparta Elması yetiştirilen alanların büyük bir kısmı Eğirdir Gölü, Beyşehir Gölü ve Burdur Gölü etrafında bulunur. Bu nedenle elmalar, ortalama % 57,8 nisbi nemli ortamda yetişir. Eğirdir Gölünün yumuşatıcı etkisi çok düşük sıcaklıkları önlemek suretiyle ilkbahar geç donlarını bölgeden çoğunlukla uzak tutar.

Coğrafi sınırın iklimi, yarı kurak-nemli yapıdadır. Elmaların gelişim gösterdiği dönemde ortalama 568,4 mm yıllık yağış meydana gelir.

Meyve büyüklüğünün belirlenmesinde en önemli çevre faktörü ışıktır. Işık, bahçenin bulunduğu yer, terbiye sistemi, budama, dikim sıklığı gibi faktörlerden etkilenir. Meyve gelişimi tam güneş ışığı seviyesinin % 25-40'ının altındaki ışık seviyelerinde sınırlı olur. Isparta Elması bahçeleri, ortalama 2858 saat/yıl ışık alır. Ayrıca budama, terbiye ve seyreltme işlemleri yapılırken de meyvelerin güneş ışığından en fazla şekilde faydalanmasına dikkat edilir.

Isparta Elması, ticari olarak uzun meyve sınıfında olup fenolojik ve pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Fenolojik özellikler:

Tomurcuk kabarması: 21-24 Mart

Tomurcuk patlaması: 29-30 Mart

İlk çiçek: 19-25 Nisan

Tam çiçek: 25-26 Nisan

Çiçek sonu: 1-5 Mayıs

Hasat: 23 Ağustos- 14 Kasım

Pomolojik özellikler:

Meyve ağırlığı (g) : 162-287

Meyve eni (mm) : 69-84

Meyve boyu (mm) : 57-77

Meyve eti sertliği (kg/cm²): 6,94-9,55

SKÇM (%) : 12,20-16,40

Üretim Metodu:

Isparta Elmasının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe tesisi:

Isparta Elması bahçelerinin büyük çoğunluğu, Eğirdir Gölü, Beyşehir Gölü ve Burdur Gölü etrafında bulunur. Bahçeler güney yamaçlara ve meyilli arazilere kurulur. Bu durum elmaların, hem ilkbaharın geç donlarından hem de şiddetli kış soğuklarından olumsuz yönde etkilenmesini engeller.

Meyve fidanları, kasım ile mart ayı arasında dikilir.

Isparta Elması yetiştiriciliği:

Isparta Elması yetiştiriciliği çöğür veya klon anaçlar üzerine aşılanarak elde edilmiş fidanlar ile yapılır. Kullanılan anaç, kalem ve fidanlar Eğirdir Meyvecilik Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Anaç olarak; çöğür (tohum anacı), MM.106 ve MM.111, M.9 kullanılır. Isparta Elması bahçelerinde kullanılan başlıca çeşitler Starking Delicious, Golden Delicious, Granny Smith, Scarlet Spur, Starkrimson Delicious ve Red Chief, tozlayıcı olarak da Starkspur Golden Delicious, Golden Delicious ve Starkrimson Delicious çeşitleri kullanılır.

Yarı bodur ve tam bodur anaçlar ile bahçe tesisi; 1x3 m, 5x5 m, 5x6 m, 5x3 m vb. sıra üzeri ve sıra arası mesafeler bırakılarak yapılır. Elma ağaçları yapraklarını döktükten sonra mart ayının sonuna kadar verim ve şekil budamaları yapılır.

Gübreleme, sulama ve ilaçlama:

Gübre ihtiyacı, toprak ve yaprak analizi yapılarak belirlenir. Modern tarım tekniklerine uygun olarak fertgasyon (su ve gübrenin birlikte verilmesi) şeklinde gübre uygulaması yapılır.

Isparta Elması yetiştirilen arazilerinin tamamına yakınında (%90) modern sulama yöntemlerine uygun olarak damla ve sprink sulama yapılır. Sulama zamanı, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne bağlı olarak çalışan Tahmin ve Erken Uyarı Merkezi tarafından belirlenir.

Tahmin ve Erken Uyarı Merkezinin Isparta ilinde bulunan 35 adet Tahmin Erken Uyarı Sistemi (Tarımsal Meteoroloji İstasyonu) vasıtasıyla anlık sıcaklık, nem, yaprak ıslaklığı, yağış miktarı vb. veriler toplanıp işlenerek elma hastalık ve zararlılarına karşı ilaçlama uygulamaları yapılır.

Hasat ve depolama:

Hasada karar vermek için:

1. Tam çiçeklenme - hasat arası süre:

- Golden delicious ve Starkspur golden delicious: 140 - 160 gün
- Starking delicious ve Starkrimson delicious: 150 - 160 gün
- Red Chief: 135-145 gün
- Scarlet Spur: 140-150 gün
- Granny Smith; 180-210 gün

2. Nişasta Testi: Elmalar çiçek çukuru ile sap çukuru bölgeleri ortadan ikiye bölünerek tentürdiyot bileşiğine 10-15 saniye muamele edilecek, 2-3 dakika bekledikten sonra siyah ve beyaz zemin oluşacaktır. Kırmızı çeşitlerde çekirdek evinden itibaren, beyaz çeşitlerde homojen (yeknesak) dağılım şeklinde beyazlaşma oranı % 50 ve üzeri ise hasat başlatılmalıdır. Kullanılacak meyveler, ağaçların omuz hizasında her yönünden, bir dıştan bir iç kısımlarından olmak üzere ağacı temsil edecek şekilde alınır.

3. Sertlik: Meyve eti sertliği, dış kabuk hafifçe alındıktan sonra, Penetrometrenin elma için uyarlanmış başlığı kullanılarak tekniğine uygun olarak işlem yapılır. Penetrometre göstergesi elma çeşitlerine bağlı olarak 6,94-9,55 kg/cm² arasında olmalıdır.

4. SÇKM (Suda Çözünür Kuru Madde): Reflektometrenin ilgili bölmesine meyvenin suyu damlatılarak bakılır. Reflektometrenin göstergesi çeşitlere bağlı olarak % 12,20-16,40 arasında olmalıdır.

Hasat edilen Isparta Elması, plastik veya tahta kasalara konur ve 0-4°C sıcaklık ve %90-95 neme sahip depolarda muhafaza edilerek piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Isparta Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Isparta Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim Mercii tarafından:

- Üretimde kullanılan elma çeşitlerinin uygunluğu.
- Özellikle bahçe tesisi, yetiştiricilik, hasat ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülen durumlarda fenolojik ve pomolojik özellikleri bakımından analiz ettirilir.
- Isparta Elmasının coğrafi sınırdan temin edilip edilmediği.
- Isparta Elması ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Gevaş Fasulyesi

Başvuru No	: C2021/000267
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gevaş Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Van Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Erciş Yolu Üzeri 2.Km. Tuşba 65040 VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili Gevaş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gevaş Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gevaş Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gevaş Fasulyesi; Van ilinin Gevaş ilçesinde yetiştirilen Fabaceae familyasındaki *Phaseolus vulgaris* L. türünden üretilir. Gevaş Fasulyesi; Van ilinin Gevaş ilçesinde yetiştirilen ilçenin ismi ile anılan yerel bir fasulyedir. Sarılcı büyüme özelliğine sahip olup, karışık populasyon halinde olan yerel genotipleri içerir. Gevaş Fasulyesi taze tüketime uygun, kılçıksız ve gevrekli. Yaprakları sarmalık olarak da kullanılır.

Gevaş Fasulyesi'nde genellikle olgunlaşmış kuru tohumu siyah renktedir. Tohumlar; coğrafi sınırda bir önceki sezonda yetişen Gevaş Fasulyesinden tohumluk olarak ayrılanların eylül ayında tohumlarının kurutulmasıyla elde edilir.

Gevaş ilçesinin deniz seviyesinden yüksekliği 1,750 metre olmasına rağmen Van Gölüne kıyısı olduğu için gölün ıslanlaştırıcı etkisi bölgeyi mikroklima alanı haline getirir. Gevaş Fasulyesi ilçede kumlu-tınlı ve taban suyu seviyesinin yüksek olmadığı topraklarda yetiştirilir. Yetiştirme döneminde nem ortalaması değerleri %51-65 arasındadır. Yetiştirme sezonunda nemin çok yüksek olmaması özellikle fungal ve bakteriyel hastalıkların yaygınlaşmasını önler.

Tablo 1. Gevaş Fasulyesinin bazı morfolojik özellikleri:

Özellik	Değer
Çıkış süresi (gün)	13-17
Çiçeklenme süresi (gün)	52,50-71,00
Taze bakla hasat süresi (gün)	97,67-110,00
Büyüme şekli	Sarılcı
Bitki boyu (cm)	337,33-337,50
Boğum sayısı (adet/bitki)	31-33
Yaprak rengi	Koyu yeşil
Yaprakta pürüzlülük	Orta
Orta yaprakçığın boyu (mm)	118,20-118,30
Orta yaprakçığın şekli	Köşeli
Orta yaprakçığın uç şekli	Uzun
Brakte boyu (mm)	6,19-6,21
Brakte rengi	Yeşil
Brakte şekli	Orta
Bayrak rengi	Pembe
Kanatçıkların rengi	Pembe
Çiçek sapı uzunluğu	7,45-7,47
Çiçek tomurcuğu genişliği	4,85-4,90
İlk çiçeğin bulunduğu boğum sayısı	6-8
Salkımdaki çiçek tomurcuğu sayısı	3-4

Salkımdaki bakla sayısı	1,35-1,40
Bakla zemin rengi	Yeşil
Baklanın zemin renginin koyuluğu	Açık
Baklada çift renk	Yok
Baklada gevreklik	Var
Baklada kılçıklılık	Yok
Yeşil taze fasulyedeki olgunlaşmamış tohum (tane) rengi	Yeşil
Bakla uzunluğu (cm)	18,09-18,59
Bakla eni (cm)	1,82-1,85
Bakla eti kalınlığı (mm)	5,75-5,80
Baklanın kıvrım şekli	Orta
Baklada tohumun belirginlik durumu	Az belirgin
Baklada pürüzlülük	Pürüzlü
Taze baklada tohum sayısı	6,40-6,53
Ortalama bakla ağırlığı (g)	12,10-14,62
Baklanın enine kesiti	Çok düz
Tohum boyu (mm)	13,75-13,78
Tohum eni (mm)	5,95-6,00
Tohum yüksekliği (mm)	7,65-7,70
Tohum şekli	Böbrek
Tohumun sırt şekli	Dar
Tohumun yandan şekli	Orta
Bin tane ağırlığı (g)	396,50-413,85
Olgunlaşmış kuru tohumun ana rengi	Siyah
Tanede protein oranı	%26-27
Bitki başına bakla sayısı (adet/bitki)	13,67-32,94
Bitki başına taze bakla verimi (g)	199,70-403,61
Dekara taze bakla verimi (kg/da)	1248,50-3363,43

Tablo 2. Gevaş Fasulyesinin bazı biyokimyasal özellikleri:

Toplam fenolik mg GA/kg	181,90-181,95
C vitamini mg/100 g	15,25-15,30
Protein (%)	28,90-29,00
Fruktoz mg/g	0,55-0,58
Glikoz mg/g	0,20-0,25
Sakkaroz mg/g	1,44-1,46
Maltoz mg/g	0,15-0,16

Üretim Metodu:

Salma sulama ile sulanan bitkilere ahır gübresi dışında herhangi sentetik kimyasal gübreleme yapılmaz.

Toprak hazırlığı: Gevaş Fasulyesi yetiştiriciliği yapılacak tarlalar sonbaharda derin sürülüp, ilkbaharda toprak tava geldiğinde yüzlek sürülüp düzeltilir.

Tohum temini: Fasulye bitkisi yüksek oranda kendine tozlanıp döllen bir sebze türü olduğu için, çiftçiler tohumluk olarak ayırdıkları bitkilerin tohumlarını eylül ayında kurutup gelecek sezon için hazırlar.

Yetiştirilmesi: Gevaş ilçesinde vejetasyon periyodunun başladığı Mayıs ayı itibarı ile fasulye, doğrudan tohum ekilerek yetiştirilir. Ekim öncesi küçükbaş hayvanlardan elde edilen organik çiftlik gübresi dekara 1 ton olacak şekilde uygulanır. Genel olarak ocak usulü ekim yapılmakta ve her ocağa 1-2 tohum ekilir. Gevaş Fasulyesi sarılcı büyüme özelliğinde olduğu için bitki belirli bir aşamaya ulaştığında özellikle coğrafi sınırdaki yetiştirilen ağaç dallarından elde edilen sııklara 70 – 100 cm. aralıklarla sardırılarak büyümesi sağlanır. Bakla oluşumu ve hasat edilene kadar 5-7 gün aralıklarla sulama yapılır. Bitkiler toprak yüzeyine çıktıktan 15 gün sonra, ilk gerçek yapraklar çıktığında ve herkeleme sonrası çiçeklenme başlamadan önce çapalama işlemi gerçekleştirilir. Taze bakla hasadı Ağustos ayı ortalarına doğru başlar ve hava koşullarına göre Eylül sonu-Ekim başına kadar devam eder. Gevaş Fasulyesinde hasat edilen taze baklalar, 20 kg'lık plastik çuvallarda pazara sevk edilir ve %80 oransal nem içeren ortamlarda +4 °C sıcaklıkta, 2 hafta muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Gevaş Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Gevaş ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gevaş Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ve Tarımsal Biyoteknoloji Bölümü, Başkale Meslek Yüksek Okulu (MYO) Organik Tarım Programı, Gevaş MYO Bitkisel ve Hayvansal Üretim Programı, Gevaş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla altı kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdadır:

- Ürünün renk ve fiziksel özellikleri: Morfolojik olarak kesin ayırım sağlayabilecek sarılcı bitki özelliği, bakla uzunluğu ve eni; kılçıklılığı; bakla ve olgunlaşmamış tohum rengi, baklada tohumun belirginlik durumu ve taze baklada tohum sayısı ile üretim metoduna uygunluk
- Gevaş Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Mardin Alluciye

Başvuru No	: C2022/000343
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Alluciye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu / MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Alluciye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Alluciye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Alluciye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, kuyruk yağı, taze soğan, papaz eriği, tuz ve su kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz ilave edildikten sonra yapılır.

Mardin Alluciye adı, Arapçada “alluc” olarak geçen papaz eriğinden alır. Papaz eriği, taze olarak veya salamura yapılarak kullanılır.

Mardin Alluciyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mardin Alluciye üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen papaz eriği, taze veya salamura olarak kullanılır.

Salamura için bileşenler:

- 1 kg papaz eriği
- 20 g kaya tuzu
- 1 lt su

Salamuranın hazırlanması:

Sıcak suya kaya tuzu ilave edilip karıştırılır ve cam kavanoza doldurulmuş papaz eriğinin üzerine eklenerek kavanozun kapağı kapatılır. Erikler sararınca kullanıma hazır hale gelir. Hazırlanan salamura erikler, serin ve kuru bir ortamda 1 yıl saklanır.

4 - 6 kişilik Mardin Alluciye üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Mardin Alluciye için bileşenler:

- 1 kg yağlı kuşbaşı kuzu eti
- 100 g kuyruk yağı
- 0,5 kg taze soğan
- 1 kg taze veya salamura papaz eriği
- 1 l su
- 5 g tuz
- Maydanoz (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Bir tencereye sırasıyla şerit şeklinde doğranmış kuyruk yağı, kuşbaşı kuzu eti, ince doğranmış taze soğan ve salamura papaz eriği yerleştirilir. Üzerine su ve tuz eklenip kısık ateşte 2 saat pişirilir. Bileşenlerin dağılmaması için pişirilirken karıştırılmaz.

Mardin Alluciyenin servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz ilave edildikten sonra yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Mardin Alluciyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen papaz eriği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Alluciyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Ticaret ve Sanayi Odası, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Alluciye ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Mardin Firkiye

Başvuru No	: C2022/000344
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Firkiye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu / MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Firkiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Firkiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Firkiye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, taze soğan ve çekirdeği alınmış çağla kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir. Üzerine limon suyu ilave edilerek sıcak olarak servisi yapılır.

Mardin Firkiye adını, Arapçada “fırk” olarak geçen çağladan alır.

Mardin Firkiyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mardin Firkiye üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çağla kullanılır.

4 - 6 kişilik Mardin Firkiye üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg yağlı kuşbaşı kuzu eti
- 1 kg taze soğan
- 1 kg çekirdeği alınmış çağla
- 1 l su
- 1 adet limonun suyu
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Çekirdeği çıkarılan çağlalar ikiye bölünür ve üzerine sıcak su eklenerek yumuşayınca kadar haşlanır.

Kuşbaşı kuzu eti bir tencerede, ince doğranmış taze soğan ve su ile kısık ateşte 2 saat pişirilir. Etler yumuşamaya başladığında üzerine haşlanmış çağlalar ve tuz eklenip 20 dakika daha pişirilir.

Mardin Firkiyenin servisi, sıcak olarak ve üzerine limon suyu ilave edilerek yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Mardin Firkiyenin geçmişi eskiye dayanır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çağla kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Firkiyenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda; Mardin Ticaret ve Sanayi Odası, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Fırkiye ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

5. Karaman İlisıra Dolması

Başvuru No	: C2022/000373
Başvuru Tarihi	: 02.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman İlisıra Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Ziya Gökalp Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:26 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Merkez ilçesi Yollarbaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Karaman İlisıra Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman İlisıra Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman İlisıra Dolması; yağlı kıyma, pilavlık iri bulgur, patlıcan, domates, biber, maydanoz, soğan, biber ve domates salçası ile hazırlanan iç harcın patlıcanların arasına yerleştirilmesi ve üzerine sos dökülüp pişirilmesi suretiyle Karaman ili Merkez ilçesi Yollarbaşı Köyünde üretilen dolmadır. Sosu; tereyağı, salça, tuz ve su ile hazırlanır. Servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra ve sıcak olarak yapılır. Karaman İlisıra Dolmasının üretiminde, kış aylarında kuru patlıcan kullanılır.

Karaman İlisıra Dolması adını, bugün Yollarbaşı olarak bilinen eski adı ile İlisıra olan köyden alır. Karaman İlisıra Dolmasının yapımında kullanılan bulgurun Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur olması gerekir. Karaman tipi üretimde buğday ön temizliğin ardından pişirilip kurutulduktan sonra tavllanır ve taş değirmenlerde hem kabuğu çıkarılır hem de kırılır. Karaman tipi üretilen bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlar. Bunun yanı sıra Taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olarak üretilir böylece asıl lezzetini ve kokusunu korur.

Geçmişe eskiye dayanan Karaman İlisıra Dolması Karaman ilinin Merkez ilçesinin Yollarbaşı Köyünün mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram, düğün, nişan vb. özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Karaman İlisıra Dolması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg patlıcan
- 170 g domates
- 75 g yeşilbiber
- 60 g maydanoz
- 300 g yağlı dana kıyması
- 115 g pilavlık iri bulgur
- 100 g kuru soğan
- 105 g domates salçası
- 60 g yumurta (1 adet)
- 60 g tereyağı
- 1000 ml su
- 60 g yumurta (1 adet)
- 12 g tuz
- 180 g süzme yoğurt
- 1 baş sarımsak

Karaman İlisıra Dolmasının üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Karaman tipi üretilen pilavlık iri bulgur ile tereyağı kullanılır.

Hazırlanması:

Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur. Önce enine sonra boyuna ikiye ayrılır. Her parça, dibinde bir miktar kalacak şekilde boyuna kesilir ancak birbirinden ayrılmamasına özen gösterilir. Tuzlu suda bir müddet bekletilir. Kış aylarında kurutulmuş patlıcan kullanılabilir.

Soğan, biber, domates ve maydanoz ince doğranır. Üzerine kıyma, bulgur, 70 g salça, kırmızıbiber, tuz ve yumurta eklenerek iyice yoğrulur.

Patlıcanlar sudan çıkarılıp sıkılır ve iyice yıkanır. İç harçtan yaklaşık 15 g alınır, oval şekil verilir. Patlıcanların arasına yerleştirilerek, yüksekliği az ama çap olarak geniş bir tencereye dizilir.

Başka bir kapta 180 g süzme yoğurt ve ezilmiş 1 baş sarımsak karıştırılır. İyice çırpılan sarımsaklı yoğurt karışımı kenara alınır.

Bir tavada tereyağı ile 35 g salça kavrulup tuz ve su eklenerek sos hazırlanır ve sıcak olarak dolmaların üzerine gezdirilerek dökülür. Bulgurlar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Karaman İlisıra Dolmasının servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Karaman İlisıra Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Yollarbaşı Köyünün mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karaman İlisıra Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda; Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İş Yerleri Esnaf Odası Başkanlığı ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karaman İlisıra Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

6. İscehisar Mermer Kebabı

Başvuru No	: C2022/000381
Başvuru Tarihi	: 07.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İscehisar Mermer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İscehisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fatih Mah. Dere Sok. İscehisar AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili İscehisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: İscehisar Mermer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İscehisar Mermer Kebabı; dana kıyma ve/veya kuzu kıyma, baharat ve diğer bileşenler kullanılarak köfte şeklinde hazırlanarak pişirilir. Pişirilmesinde mermer kullanılması ile diğer pişirme tekniklerinden ayrılır.

İscehisar Mermer Kebabı; ısıya dayanıklı gıda ile temasa uygun mermerin ısıtılması ve üzerinin iç yağı ile yağlanarak sıcak mermer üzerinde pişirilip servisinin yapıldığı bir yemektir.

İscehisar Mermer Kebabı; İscehisar ilçesinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisi olup tarihçesinde özellikle piknik ve misafir ağırlamalarında ikram edildiği bilinir.

İscehisar Mermer Kebabının hazırlanmasında; coğrafi sınıra özgü olarak ısıtılan mermer üzerinde pişirme şeklinde üretim metodu bulunur. Mermer kullanılmasının başlıca avantajı; mermerin çabuk ısınıp geç soğuması ile mermerin iç yağı ile yağlanması ve pişirilecek etin kendi yağı ile mermer üzerinde pişirilmesini sağlamasıdır. Bu durum kebabın lezzetli olmasını ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İscehisar Mermer Kebabı üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple İscehisar Mermer Kebabının; üretildiği İscehisar ilçesi ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

İscehisar Mermer Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

Köfte hazırlanması için kullanılacak bileşenler:

- 1 kg dana kıyma ya da 0,5 kg dana kıyma ve 0,5 kg kuzu kıyma,
- 400 g kuru soğan,
- 70 g galeta unu ya da ekmek içi,
- 50 ml doğal mineralli su ya da 5 g karbonat,
- 1 adet yumurta,
- 4 diş sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5'er g kırmızıbiber, karabiber, kimyon.

Mermerin yağlanmasında kullanılan bileşenler:

- 150 g iç yağı ve/veya isteğe bağlı: 100 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı/zeytinyağı).

Serviste isteğe bağlı bulunabilecek bileşenler:

- 1 kg sucuk (dilimlenmiş veya boyuna kesilmiş),
- 1 kg tavuk eti (ince şekilde açılmış veya doğranmış tavukgöğsü, kanat, pırzola),
- 1 kg kırmızı et (ince şekilde açılmış veya doğranmış dana ya da kuzu eti),
- 300 g patates kızartması,
- 300 g yoğurt,
- 250 g kuru soğan, yeşilbiber, domates,
- Yarım demet maydanoz,
- 10 g tuz,
- 5'er g kırmızıbiber, karabiber, kimyon, kekik.

- Pide veya ekmek.

İscehisar Mermer Kebabının Hazırlanması:

Köfte için verilen bileşenler verilen sırayla karıştırılarak iyice karıştıncaya kadar özenle yoğurulur. Daha sonra üzeri kapatılarak ortalama 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen karışım et elle köfte haline getirilir.

İscehisar Mermer Kebabının dengeli ve iyice pişirilebilmesi için sıcak mermer kullanılır. Isıtılan sıcak mermerin üzeri iç yağı ile yağlanır. Pişirilecek gıdalar mermer üzerine birbirine değmeyecek şekilde sıralanarak iç yağı ile iki tarafı eşit şekilde pişirilir. Mermer üzerine köfteler, isteğe bağlı sucuk, tavuk eti, kırmızı et, soğan, yeşilbiber, domatesler yerleştirilir. Pişme durumuna göre aralıklarla çevrilir. Bu işlemi kolaylaştırmak için bu gıdalara çöp şişte takılabilir. İstenilen pişme ve kızarma durumuna gelenler servis tabağına alınır.

Servis: Servis tabakları içerisine önce köfteler alınır. İsteğe bağlı olarak yanında sucuk, tavuk eti, kırmızı et, kuru soğan, yeşilbiber, domates, patates kızartması, yoğurt, maydanoz, tuz, baharat, pide veya ekmek verilebilir.

İscehisar Mermer Kebabının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İscehisar Mermer Kebabı üretiminde özellikle köfte ve diğer bileşenlerin hazırlanması, sıcak mermerin üzerinde pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği İscehisar ilçesi ile ün bağı bulunan İscehisar Mermer Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İscehisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; İscehisar Belediyesi ile İscehisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İscehisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; İscehisar Mermer Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

7. Yenice Ihlamur Balı

Başvuru No	: C2022/000446
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenice Ihlamur Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Ihlamur balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Yenice Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Hükümet Konağı Yenice KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Yenice ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yenice Ihlamur Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenice Ihlamur Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenice Ihlamur Balı, coğrafi sınır içerisindeki alanlara özgü bitki örtüsünde, başta adını aldığı ihlamur ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir çiçek balıdır. Yenice Ihlamur Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Coğrafi sınırdaki alanlar engebeli bir topografyaya sahiptir. Ihlamur ağaçları genel itibariyle bu engebeli alanlarda bulunduğundan, ihlamur ağaçlarının yaprak ve çiçeklerinin insanlar tarafından toplanması zorlaşır. Bu durum coğrafi sınırdaki alanlarda geniş bir yayılım gösteren ihlamur ağaçlarının bal arıları için potansiyel bir nektar kaynağı olmasını sağlar. Yenice ilçesinde; ihlamur ağaçlarının yaygın olarak bulunması ve ihlamur nektarının yoğunluğu nedeniyle üretilen balların büyük bir kısmı ihlamur balıdır. Bölgede çokça bilinen ve rastlanılan ihlamur türleri; *Tilia tomentosa* Moench. (Gümüşü ihlamur) ve *Tilia rubra* DC. subsp. *caucasica* (Kafkas ihlamuru)'dır.

Yenice ilçesi; Batı Karadeniz iklim kuşağında, her mevsim yağış alabilen, kışları soğuk, yazları serin, genel itibariyle bölgesinde nemli, yağışlı ve sisli bir Karadeniz iklimine sahip olan bir coğrafi konumdadır. Bu durum coğrafi sınırdaki alanların floristik yapısının geniş yapraklı orman, karışık orman ve orman çalı geçişi habitat tipleriyle kaplı olmasını sağlar. Geniş yapraklı ağaç türlerinden olan ihlamur da çiçek açma dönemi de geç tabir edebilecek şekilde yılın haziran-temmuzda aylarında gerçekleşir.

Yenice Ihlamur Balı; ihlamur ağaçlarının bulunduğu bitki florası ile coğrafi sınırdaki arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Yenice ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir balıdır. Özellikle ihlamur ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile coğrafi sınır içerisindeki alanlarda arıcılık faaliyetleri ve ihlamur balı üretimi yüzyıllar öncesine dayanır.

Yenice Ihlamur Balında; *Tilia* spp. (ihlamur) poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde ürünün botanik orijini olarak ön plana çıkar. Coğrafi sınırdaki alanlarda yayılım gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Yenice Ihlamur Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak, Yenice Ihlamur Balında; primer polen varlığını başlıca; *Tilia* spp. (ihlamur), *Ericaceae* (fundagiller), *Rosaceae* (gülgiller), *Sambucus* spp. ve başlıca bulunabilecek sekonder polenlerin (toplam sekonder polen miktarı en az %16) varlığını; *Castanea sativa* (kestane), *Fabaceae*, *Oleaceae*, *Ranunculaceae*, *Cistaceae*, *Rhamnaceae*, *Liliaceae* ait türler oluşturur.

Yenice Ihlamur Balı üretiminde genel itibariyle Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkı arılar kullanılır.

Yenice İhlamur Balında; botanik orijini ile belirtilen ballardan ihlamur poleni temsiliyeti bakımından, üründeki ihlamur (*Tilia spp.*) türlerine ait toplam polen içeriği; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ortalama %8 olarak seyrederek ve %5'in altına düşmez. Polen temsiliyeti bakımından az olan unifloral türlerin botanik kaynağıyla (ihlamur) isimlendirilen bu ürün; ihlamur balı olarak nitelendirilir.

Yenice İhlamur Balı; sarı ve amber renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne ve ihlamura özgü tat ve kokuya sahip, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir çiçek balıdır. Tüketildiğinde ağızda ve genizde acımsı tat hissi oluşturmaz. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olur. Bu nedenle kristalleşmesi orta düzeydedir. Kristalleşmesi durumunda dilde rahatsız edici his bırakmayan yumuşak kristal granülleri oluşturur.

Üretim Metodu:

Yenice İhlamur Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan olarak süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Yenice İhlamur Balı Üretim Aşamaları:

İlkbahar Bakımı: İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arılar ilkbaharda kek ve şekerli şurup verilerek beslenir, güçlendirilir. Genellikle mart ayında ağaçların çiçeklenmeye başlaması ile birlikte başlayan bakım ve beslemeye; mayıs ayının ortalarına kadar devam edilerek arılar üretim sezonuna hazırlanmış olur. Çiçeklenme dönemi olan haziran ayından önce mayıs ayı ortalarında arılara besleme kesilir ve kovan birleştirme yöntemiyle zayıf arıları güçlendirme işlemi gerçekleştirilir. Arıların, nektar toplamaya başlamasının ardından ilave besleme yapılmaz.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi: Yenice İhlamur Balı üretimi; haziran ayı itibarıyla çiçeklenmeye başlayan ihlamur ağaçlarındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. Üretim sezonu haziran ayında başlar temmuz ayında kadar devam eder. İhlamur ağaçlarının çiçeklerini dökmemesi ve nektar kaybetmemesi için üretim sezonu boyunca uzun süreli ve kesintisiz yağışa maruz kalmaması gerekir. Coğrafi sınırda genellikle arıcılık; uygun tahta, plastik ya da taşımacılığı kolay strafor malzemelerden imal edilen langstroth tipi standart kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

Elde edilen balın neminin düşmesi, balın dinlendirilmesi, olgunlaştırılması ve sırlanması (arıların petek gözlerini kapatma işlemi) amacıyla kovanlar ağustos ayının başlarına kadar dinlenmeye bırakılır. Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'si bal dolu gözlerle sırlanmışsa petek balının olgunlaştığı ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat: İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak Yenice İhlamur Balı hasadı ağustos ayında yapılır. Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıdaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenecek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçeveli balların sırları; sır tarağı veya elektrikli bıçaklarla sırları alındıktan sonra elle veya elektrikle çalışan santrifüjlü bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Süzülen ballar arıcılar tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle istenilmeyen partikül, kabarcık vb. unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek partikül, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Yenice İhlamur Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Yenice İhlamur Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanarak, muhafaza edilir.

Yenice İhlamur Balı; süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerecek şekilde ambalajlanır ve etiketlenir.

Piyasaya Arz: Yenice İhlamur Balı; süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Yenice Kaymakamlığının koordinasyonunda; Yenice Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Yenice İhlamur Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Karabük İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur. Denetim merci tarafından Yenice İhlamur Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Yenice İhlamur Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Yenice İhlamur Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, bal analizi için ihlamur balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Yenice Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Emcelli Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1337
Tescil Tarihi	: 14.02.2023
Başvuru No	: C2021/000197
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Emcelli Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sarıgöl Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Mimar Sinan, İstiklal Cad. No:61 45470 Sarıgöl MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Sarıgöl ilçesi Emcelli Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Emcelli Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emcelli Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emcelli Biberi; Manisa ili Sarıgöl ilçesinin Emcelli Mahallesinde açık tarla yöntemiyle yetiştirilen Solanaceae familyasından *Capsicum annum* L. türü biberin Yalova Yağlık 28 çeşidinden elde edilen kopya biber olarak bilenen biberdir. Çoğaltım materyali, bir önceki sezon yetiştirilen ve rengi, yeşilden kırmızıya dönen üründen elde edilir.

Emcelli Biberinin bitkisi bodur, toplu yapılı, alçak dallı ve bol yapraklıdır. Meyvesi; konik şekilli, iri, tatlı ve küt uçludur. 3,4 - 3,6 mm et kalınlığına sahip olup bu nedenle salçalık, közleme ve konserve üretimi için uygundur.

Emcelli Biberi genellikle Mayıs ayının ilk haftasında dikilir. Hasadı, Ağustos ayının ortasında başlar ve Kasım ayı sonuna kadar devam eder. Mevsim koşullarının uygun olması durumunda bazı yıllar Aralık ayında da hasat yapılabilir. Hasat, genellikle ürün rengi koyu yeşilken yapılır. Tarhana üretiminde kullanılacak biberlerin, kırmızı renk alması beklenir ve bu durumdaki biber, coğrafi sınırda “tarhana biberi” olarak da bilinir.

Coğrafi sınırda Akdeniz iklimi hâkim olup 20 - 30 °C sıcaklık ve % 60 - 79 nem görülür. Bu durum, özellikle yetiştirme döneminde soğuğa maruz kalmaması gereken Emcelli Biberi yetiştiriciliği için idealdir. Toprak yapısı humuslu, kumlu - tınlı ve tınlı - hafif killi olup pH değeri 6,2 - 6,8 arasındadır. Ayrıca derin, geçirgen, su tutma kapasitesi yüksek olan toprak yapısı, ürünün iyi bir gelişim dönemi geçirmesinde ve verimin yüksek olmasında etkilidir.

Emcelli Biberinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Emcelli Biberinin Morfolojik, Agronomik ve Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Tazesi koyu yeşil, olgunu kırmızı
Tat	Acı / tatlı
Nem (%)	4,15 - 7,95
Kuru madde (%)	92,05 - 95,85
Bitki yapısı	Bodur, toplu yapılı, alçak dallı, bol yapraklı
Merve şekli	Konik

Meyve yapısı	Etli
Olgunlaşma süresi	100 - 110 gün
Tozlaşma tipi	Açık tozlanan
Ekilen tohum miktarı	220 - 250 g / da
Ekim derinliği	0,5 - 1 cm
İdeal toprak sıcaklığı	18 - 35 °C
Sıra arası dikim mesafe	45 - 60 cm
Sıra üzeri dikim mesafesi	40 - 50 cm
Çimlenme süresi	5 - 7 gün

Emcelli Biberinin geçmişi eskiye dayanır. Taze olarak tüketilmesinin yanı sıra tarhana ile salça, közleme, konserve vb. ürünlerin üretiminde de kullanıldığı için coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Emcelli Biberi; meyve et kalınlığının yüksek olması bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emcelli Biberi *Capsicum annum* L. türü Yalova Yağlık 28 çeşidi biberden açık tarla yetiştiriciliğiyle üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Toprak Hazırlığı:

Emcelli Biberi yetiştiriciliği yapılacak tarla, 15 Ekim ile 15 Kasım arasında derince sürülerek dikime hazırlanır. Toprak analizi ile belirlenen gübre ihtiyacının, potasyumlu gübre bakımından 2/3, azotlu gübre bakımından 1/3'ü ve fosforlu gübrenin ise tamamı, ilkbaharda dikimle birlikte verilir. Potasyumlu gübrenin kalan miktarı ile azotlu gübrenin 1/3'ü ilk meyve tutumunda, kalan kısmı ise ilk hasattan sonra verilir.

Tohum Hazırlanması:

Emcelli Biberinin yetiştirilmesinde, bir önceki sezon yetiştirilen ve rengi, yeşilden kırmızıya dönen üründen elde edilen tohumlar kullanılır. Tohumluk olarak kullanılacak biberlerin düzgün, meyve yapısı gelişmiş, yumru ya da şekil bozukluğunun olmamasına dikkat edilir. Tohumluk olarak ayrılan Emcelli Biberi; doğrudan güneş ışığı almayan, açık ortamda, beton yüzeyler üzerine serilen örtüler üzerinde, 30 - 35 °C sıcaklıkta 4 - 5 gün kurutulur. Kurutulmuş Emcelli Biberi, kırılğan hal aldığından el ile ovulur ve elenerek tohumluklar ayrılır. Tohumluklar bez torba ya da kavanoz içinde, 15 - 18 °C sıcaklıktaki kuru ortamda muhafaza edilir ve kesinlikle yıkama işlemi yapılmaz.

Fide Yetiştirme:

Emcelli Biberi tohumları, fide yetiştirilmek üzere mart ayının 3. ve 4. haftasında yastıklar üzerine ekilir. Ekimden önce yastık yüzeyi tırmık ile düzeltilir ve tohumlar, 1 m²'ye yaklaşık 1000 adet şekilde serpilir. Ekimden sonra tohumların üzerine eleklerle, inceltilmiş toprak serpilir. İyi bir çimlenme olması için toprak sıcaklığının 15°C'nin üzerinde olması gerekir. Can suyu verilip toprak nemlendirildikten sonra yastıkların üzeri polietilen plastik örtü ile kapatılır. Toprak yüzeyi kurudukça sulanır ve çimlenen tohumların büyümesi takip edilir. Tohumlar 5 - 7 gün içinde filizlenir ve 2 yaprak (kulak) oluşur. 14 - 15 gün içinde fide boyu 13 - 15 cm uzunluğuna erişir. 1 ay içinde fidelerin 3 - 4 yapraklı olmasının ardından kotiledon yaprakları lekesiz, parlak yeşil, sağlıklı gelişmiş ve yere paralel, kök ve gövde uzunluğu birbirine eşit, beyaz ve lekesiz köklü ve tek büyüme ucuna sahip olan fideler, biber ekimi için hazırdır. Fidler bitki zarar görmeden köküyle çekilir ve doğrudan dikim yapılır.

Fidelerin Dikimi:

Emcelli Biberinin üretiminde, fide dikimi için toprağın ısınması beklenir. Fidler genellikle mayıs ayının ilk haftasında dikilir. Emcelli Biberi için en uygun fide büyüklüğü, ilk çiçek tomurcuklarının görülmeye başladığı devredir. Dikim yapılacak toprak; kazayağı ile inceltir, damlama sulama boruları yerleştirilir ve 1 saat kadar toprağa su verilerek ıslatılır. Toprak, baskı (çivi) ile 4 - 5 cm derinlikte delindikten sonra fideler 25 - 30 cm arayla dikilip etrafı toprakla sıkıştırılır. Dikim yapıldıktan sonra 30 dakika boyunca toprak sulanarak "demleme suyu" verilir.

Sulama:

Emcelli Biberi yetiştiriciliğinde, damlama sulama yöntemi kullanılır. Toprak yüzeyi kurduğunda az miktarda su verilerek toprağın su ihtiyacı, kontrollü ve yeterli düzeyde karşılanmış olur. İlk meyve görülünceye kadar sulama yapılmaz. İlk meyve görüldükten sonra birer hafta aralıklarla sulamalara devam edilir ve eylül ayı sonunda sulama kesilir. Her sulamadan 1 - 2 gün önce çapalama yapılır.

İlaçlama:

Hastalık ve zararlılarla mücadele için kültürel önlemler alınır ve ihtiyaç duyulursa ilaçla mücadeleye başlanır. Bitkiler gelişim dönemi boyunca yakından izlenir.

Budama:

Emcelli Biberinde budama, filiz ve yaprak alma şeklinde yapılır. Haziran ayında ana dallar oluşuncaya dek gövde üzerinde çıkan filizler elle kopartılır veya makas ile kesilir. 2 ya da 3 ana dal bırakılarak şekil verilir. Zayıf, içe bakan, havalanmayı ve ışıklanmayı engelleyen yan sürgünler temizlenir. İyi bir havalanma ve hastalık mücadelesi için alttan itibaren yaşlı yapraklar temizlenir. Emcelli Biberi genellikle açıkta yetiştirildiği için, tozlanmasında problemle karşılaşmaz ve ayrıca bir işlem uygulanmaz.

Yabancı Otların Mücadelesi:

Emcelli Biberinde yabancı otlarla mücadelede çapalama yapılır. İlk çapalama, fidelerinin tarlaya dikimden iki hafta sonra ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetme şeklinde yapılır. Birinci çapadan 2 hafta sonra boğaz doldurma ile birlikte ikinci çapa yapılır. Haziran ayının ilk haftasında üçüncü çapa yapılır. Her çapalamadan 1 - 2 gün sonra sulama yapılır.

Hasat ve Depolama:

Hasat zamanı ağustos ayının ortasında başlayıp kasım ayı sonuna kadar devam eder ve her hafta yapılır. Mevsim koşullarının uygun olması durumunda bazı yıllar aralık ayında da hasat yapılabilir. Ürün 8 - 10 cm uzunluğuna geldiğinde gelişimini tamamlamış olur. Hasadın, ürün sapının gövdeye birleştiği yerdeki doğal kırık çizgiden yapılmasına dikkat edilir. Meyve sapı mutlaka meyve üzerinde kalmalıdır. Hasat, meyve rengi yeşilken sabah erken saatlerde yapılır ve piyasaya yeşil halde arz edilir. Ancak tarhana imalatında kullanılacak Emcelli Biberinin hasadı, ağustos ayı sonunda ve meyve tam olarak kırmızı rengini alınca yapılır.

Emcelli Biberi, 7 - 10 °C sıcaklıkta % 90 - 95 oransal nemde 3 - 4 hafta tazeliğini korur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Emcelli Biberinin geçmişi eskiye dayanır. Emcelli Mahallesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan tohumlar, bir önceki sezon yetiştirilen üründen elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emcelli Biberinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sarıgöl Kaymakamlığının koordinasyonunda; Sarıgöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sarıgöl Belediyesi ile Sarıgöl Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde, bir önceki sezon yetiştirilen üründen elde edilen tohumluk materyalin kullanılması.
- Özellikle ekim, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Emcelli Biberi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Erzurum Kavut Haşılı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1338
Tescil Tarihi	: 16.02.2023
Başvuru No	: C2021/000176
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kavut Haşılı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kavut Haşılı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kavut Haşılı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kavut Haşılı; kavut, tuz ve sıcak suyun karıştırılıp bir tepsiye bastırılarak yayılması, ortasına bir çukur açılıp içine bal veya dut pekmezi konulduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen ve sıcak olarak servisi yapılan tatlıdır. Tüketimi; bir kaşık kavut haşılı alınır, bal veya dut pekmezine batırılıp tatlandırıldıktan sonra yeme şeklindedir.

Erzurum Kavut Haşılı'nın kıvamı yoğun, rengi koyu kahverengidir. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt ile birlikte servisi yapılabilir.

Coğrafi sınırda kavut; kızgın sac üzerinde kavrulan ekmeklik buğdayın, taş değirmenlerde öğütülüp un haline getirilmesiyle elde edilir. Buğday kabuğuyla birlikte taş değirmende öğütülür ve hazırlanan kavut, rüşeym içerir. Kavut kullanılarak yapılan tatlılara coğrafi sınırda "kavut haşılı" denir.

Erzurum Kavut Haşılı'nın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Kavut Haşılı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 420 g kavut
- 360 ml su
- 8 g tuz
- 30 g tereyağı
- 40 g bal veya dut pekmezi
- 250 ml süt (servis aşamasında isteğe bağlı olarak)

Erzurum Kavut Haşılının hazırlanması:

Kavut; ekmeklik buğdayın 50°C’de 30 dakika karıştırılarak kavrulması ve taş değirmende öğütülerek un haline getirilmesi suretiyle hazırlanır.

Geniş bir kâseye kavut ve tuz konur. Üzerine kaynar su dökülerek katı bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Karışım, geniş bir tepsiye bastırılarak yayılır, ortasına çukur açılır ve çukurun içine bal veya dut pekmezi konur. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek dökülür. Erzurum Kavut Haşılının servisi, sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt ile birlikte servisi yapılabilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Erzurum Kavut Haşılının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kavut Haşılının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum İl ve Tarım Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Kavut Haşılı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1339
Tescil Tarihi	: 16.02.2023
Başvuru No	: C2021/000467
Başvuru Tarihi	: 08.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi; ayva, çekirdeksiz beyaz kuru üzüm, tereyağı, beyaz şeker ve kavrulmuş kuşbaşı et kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin içeriğinde beyaz kuru üzüm ve beyaz şeker bulunması nedeniyle yoğun tatlı bir tada sahiptir. Üretimde kullanılan ayvaların kabukları soyulmaz.

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğünlerde, bayramlarda ve özel davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 3-4 adet ayva
- 150 g dana kuşbaşı et
- 35 g toz beyaz şeker
- 200 g çekirdeksiz beyaz kuru üzüm
- 25 g tereyağı
- 240 ml su

Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi hazırlanması:

Ayvaların çekirdek kısmı temizlenir ve kabuğu soyulmadan 4 eşit parçaya bölünür. Et, yağ kullanılmadan 45 dakika kısık ateşte kavrulur. İçine ayva ve tereyağı eklenerek 45 dakika pişirilir. Üzerine önce şeker sonra sıcak su koyulup kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Ayvalar yumuşadıktan sonra üzümler eklenip 5 dakika daha pişirilir. Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Bolvadin Fırın Eti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1341
Tescil Tarihi	: 24.02.2023
Başvuru No	: C2021/000306
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolvadin Fırın Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şazi Mah. Eski Demirciler içi Sok. Bolvadin AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Bolvadin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolvadin Fırın Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolvadin Fırın Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolvadin Fırın Eti; kuşbaşı doğranmış dana veya düve eti, soğan, sivri biber, sarımsak ve domates kullanılarak güveç kap içinde ve meşe odunu ile yakılan 280-300°C sıcaklıktaki taş fırında pişirilerek üretilen yemektir. Pişirme sırasında su ilave edilmez. 5-6 saat pişirilen yemeğin eti, yumuşak kıvamdadır.

Bolvadin Fırın Eti üretiminde kullanılan et, dana ve düve etlerinin gerdan ve kaburga bölgelerinden elde edilir. Az yağlı olup sinirleri tamamen temizlenir. Bolvadin Fırın Eti üretiminde sivri biber yerine; acı, yuvarlak, kurutulmuş ve coğrafi sınırdaki kokurdak biber olarak bilinen acı biber (*Capsicum annuum*) de kullanılabilir.

Bolvadin Fırın Etinin pişirildiği taş fırınlar, ateş tuğlasından yapılır ve zemini izole edilir. Fırın yüksekliği 1-1,5 metre olup yarım daire şeklindedir. Meşe odunu közleri, fırının iç hacminin yaklaşık % 50'sini oluşturan bir alanda toplanır. Kalan kısma, birbirine temas etmeyecek şekilde güveç kaplar yerleştirilir.

Bolvadin Fırın Etinin geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel günlerde ve ramazan aylarında üretilir. Coğrafi sınır halkı, evlerinde hazırladıkları bileşenleri fırınlara götürerek, Bolvadin Fırın Etinin güveçte ve taş fırında pişirilmesini sağlarlar. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bolvadin Fırın Etinin üretiminde kullanılan et, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen dana ve düve etlerinin gerdan ve kaburga bölgelerinden elde edilir. Az yağlı olup sinirleri tamamen temizlenir.

Bolvadin Fırın Etinin üretiminde sivri biber yerine, coğrafi sınırdaki kokurdak biber olarak bilinen, acı, yuvarlak ve kurutulmuş biber de kullanılabilir.

5 kişilik Bolvadin Fırın Eti üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 2 kg dana veya düve eti
- 2 adet domates
- 2 adet soğan
- 7-8 adet sivri biber veya kokurdak biber
- 8-10 diş sarımsak
- 20-25 g tuz

Bolvadin Fırın Etinin hazırlanması:

Az yağlı ve sinirleri temizlenmiş etler, 1,5-2 cm büyüklüğünde kuşbaşı doğranıp güveç kaplara konur. Üzerlerine, kuşbaşı et büyüklüğünde doğranmış soğan ve sarımsak, iri doğranmış sivri biber veya kokurdak biber ile tuz ilave edilir. Güveç kaplar, birbirine temas etmeyecek şekilde, meşe odunu ile yakılan 280-300°C sıcaklıktaki taş fırında 4-5 saat pişirilir. Üzerlerine iri doğranmış domates yerleştirilir ve 1 saat daha pişirilir. Yemeğin etinin yumuşak olmasına dikkat edilir. Fırından çıkarılan Bolvadin Fırın Etinin sevisi, 30 dakika kadar dinlendirildikten sonra pişirildiği kaptan ve sıcak olarak yapılır.

Bolvadin Fırın Eti, 4-6°C'de buzdolabında 7 gün muhafaza edilip ısıtılarak tüketilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Bolvadin Fırın Etinin geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolvadin Fırın Etinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası, Bolvadin Ticaret Borsası ve Bolvadin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle kullanılan fırının uygunluğu olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Bolvadin Fırın Eti ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Hatay Nar Ekşisi

132 sayılı ve 01.09.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/441 numaralı Hatay Nar Ekşisi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“Isıl işlemin tamamlanmasının ardından bentonit, jelatin vb. maddeler kullanılarak durultma işlemi gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Isıl işlemin tamamlanmasının ardından tekniğine uygun işlem yardımcıları kullanılarak durultma işlemi gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Hatay Nar Ekşisi:

Başvuru No	: C2020/441
Başvuru Tarihi	: 18.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Nar Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Nar ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mh. Gündüz Cd. N:4/D 31040 Hatay ANTAKYA
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Nar Ekşisi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırda Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilen nar ekşisidir. Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri

tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Hatay Nar Ekşisi, çoğunlukla salatalar olmak üzere yemekler ve hamur işlerine tatlandırıcı olarak kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi, ağızda tatlı ve meyve asitliğinden dolayı ise ekşi bir tat bırakır. Kaynatma işleminden dolayı karamelizedir ve yüksek kuru madde içeriğinden dolayı acıcılığı düşüktür.

Hatay Nar Ekşisinin geleneksel üretiminde kaynatma işlemi, odun ateşinde yapılır. Endüstriyel üretimde ise otomatik beslemeli katı yakıt düzenekleri kullanılır.

Hatay Nar Ekşisinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1: Hatay Nar Ekşisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100 g)	269	317
Briks (%)	67	75
Nem (%)	17,5	26,1
Diyet lif (%)	0	1,2
Karbonhidrat (%)	65	79
Kül (%)	0,67	3,7
pH	2,03	3,34
Protein (%)	0,21	1,05
Titrasyon asitliği (% sitrik asit)	5,57	9
Toplam şeker (%)	45,6	59,1
Fruktoz (%)	21,7	28,5
Glukoz (%)	23,5	30,7
Glukoz/Fruktoz	1,01	1,19

Tablo-2: Hatay Nar Ekşisinin Renk Değerleri

	En az	En çok
a^*	0	3,1
b^*	1,2	3,8
L^*	3	7,8

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırda Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların (*Punica granatum L.*) birlikte veya ayrı ayrı olarak ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilir. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde üretilir.

Geleneksel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Ortadan ikiye bölünen nar meyvelerinin arkalarına çubuk ile vurularak elle taneleme yapılır. Nar suyu elle sıkılır, gıda ile temasa uygun bezden süzülerek tabanı dışı doğru bombeli veya düz olan kalaylı bakır leğenlerde, güçlü ateş üzerinde atmosferik basınçta kaynatılır. Üzerinde oluşan köpük düzenli olarak uzaklaştırılır. Köpük oluşumu, sıkma sırasında meyvenin kabuğundan gelen acı tanen maddelerinin ayrılmasını sağlar. Köpük oluşumu durunca, karıştırılarak ve kepçe ile yukarıdan dökülerek suyun en kısa sürede uzaklaştırılması sağlanır. Kaynatma ile ürün 5-7 kat koyulaşır. Yeterince

suyun uzaklaştırıldığı ve kıvamın yeterli düzeye ulaştığına tecrübe ile karar verilir. 100 kg nardan yaklaşık 5 ila 10 kg nar ekşisi elde edilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, gıda ile temasa uygun plastik bidonlarda, oda sıcaklığında ve ışık olmayan bir yerde depolanır. Cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

Endüstriyel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Nar meyvesinin kabuğu bıçakla parçalandıktan sonra kabuk ve tane, elekli tambur ile ayrılır. Helezonik presler ile nar suyu çıkarılır. Nar suyu önce 85°C/2-5 dk veya 90-95°C/15-20 s ısıtılma tabi tutulur. Isıl işlemin tamamlanmasının ardından tekniğine uygun işlem yardımcıları kullanılarak durultma işlemi gerçekleştirilir. Durultma işlemini filtrasyon işlemi takip eder. Daha sonra evaporatörlerde, 0,5 atm basınç altında ve 65°C'de koyulaştırma işlemi gerçekleştirilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Nar Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Hatay Nar Ekşisi üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Hicaz, Katırbaşı ve/veya yörede Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Hamsiköy Sütlacı

255 tescil sayılı Hamsiköy Sütlacı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

“Hamsiköy Sütlacı yöre ustalarının geçmişten gelen bilgi ve birikimleri ile varlığını devam ettiren yöreye özgü bir tatlıdır. Ürünün yapımı ustalık gerektirmektedir. Bununla birlikte Hamsiköy Sütlacı yöre ile özdeşleşmiş bilinirliği yüksek bir üründür.”

ifadesi,

“Hamsiköy Sütlacının geçmişi eskiye dayanır. Hamsiköy Beldesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hamsiköy Sütlacının tüm üretim aşamaları, sütün temini de dâhil olmak üzere coğrafi sınırda gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Denetleme:**

“Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı koordinatörlüğünde; Maçka İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden, Maçka Belediyesinden ve Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam üç kişilik denetim merci tarafından periyodik olarak denetimler yapılacaktır. Ayrıca şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilecektir.”

ifadesi,

“Denetimler; Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odasının koordinatörlüğünde; Maçka Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Maçka İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında uzman birer kişi olmak üzere 2 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa yapılır. Ayrıca şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.